

 <p>BACON ESTILO AMERICANO FS. CÓD. 8489 - (PLANTA FB12)</p>	Preparado:	Aprobado:	
	FT-CAMP-I+D-8489	FICHA TECNICA COMERCIAL	22/02/2016

Presentación

Bacón con corteza de 400x200x45mm. con costillas sacadas individualmente

Piezas individuales a vacío.

PESOS

Unidad: 1
Medio: 4 Kg

MEDIDAS

Profundo: 400 mm.
Ancho: 200 mm.
Alto: 50 mm.

CONSERVACION / VIDA UTIL

Mantener entre 0° y 4°C.

90 días

INGREDIENTES

BACON SEMICOCIDO Y AHUMADO. INGREDIENTES:

Panceta de cerdo(79%), agua, almidón, sal, antioxidantes(E-325, E-316), azúcar, estabilizantes(E-451, E-415), aroma, conservador(E-250), colorante(E-120).

ENVASADO



BACON AMERICANO

BACON SEMICOCIDO Y AHUMADO. INGREDIENTES: Panceta de cerdo (79%), agua, almidón, sal, antioxidantes (E-325 y E-316), azúcar, estabilizantes (E-451 y E-415), aroma, conservador (E-250), colorante (E-120).

Mantener entre 0° y 5°C. Consumir preferentemente antes del / lote: (Ver envase).

CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.U. Avda.de Europa, 24.
28108 Alcobendas (Madrid), España. www.campofrio.es
www.campofriosolucionesdehosteleria.es

CENTRO DE ATENCIÓN
AL CONSUMIDOR
Tel. 900-100-749

ES
10.00287/N
CE



4022608

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios por 100 g

Valor energético	892 kJ / 214 kcal
Grasas	14 g
De las cuales saturadas	4,6 g
Hidratos de carbono	4 g
De los cuales azúcares	1,5 g
Proteínas	18 g
Sal	1,5 g

ETIQUETADO

EMPAQUETADO

CAJA : 465x220x255
Uds./CAJA : 3
Peso Neto: 12
Peso Bruto: 12,5

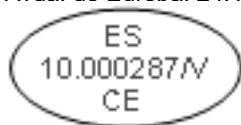
ROTULADO

Planta: PLANTA TORRENTE

INFORMACION EN CAJA:

Campofrío Food Group, S.A.U.

Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España



8489- BACON ESTILO AMERICANO FS.

Ingredientes:

En castellano: Panceta de cerdo. Agua. Sal. Antioxidantes (E-325, E-316). Fécula de patata. Azúcar. Proteína de soja. Estabilizadores (E-451, E-415). Aromas. Conservador (E-250). Colorante (E-120).

En portugués: Entremada de suíno. Água. Sal. Antioxidantes (E-325, E-316). Fécula de batata. Açúcar. Proteína de soja. Estabilizadores (E-451, E-415). Aromatizantes. Conservante (E-250). Corante (E-120).

Peso neto:

Consérvese refrigerado entre 0° y 4°C.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras: (01) 9 84 10320 08489 8(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

INFORMACION EN PALET:

Campofrío Food Group, S.A.U.

Avda. de Europa, 24. ALCOBENDAS (Madrid) España

8489- BACON ESTILO AMERICANO FS.

Peso neto:

Consérvese refrigerado entre 0° y 4°C.

Consumir preferentemente antes del/lote:

Código de barras:

(02) 9 84 10320 08489 8(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(37)0045

(00) 1 84 xxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx

Código de barras: (01)98410320084898(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	Europeo Blanco
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/Base:	7
Alturas :	4
Cajas/Palet:	28
Peso Neto:	336
Peso Bruto:	375,0

PROCESO PRODUCTIVO

- RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS:
- RECEPCIÓN MATERIAS AUXILIARES:
- PREPARACIÓN SALMUERA:
- INYECCIÓN:
- MASAJE:
- MACERACIÓN:
- COLGADO:
- COCCIÓN:
- ENFRIAMIENTO SUPERFICIAL:
- ENVASADO:
- EMPAQ./PALET./ALMAC.:

CONTROLES

Controles de Materias Primas

- Recepción (estado higiénico y temperatura)

Controles de Proceso

- Paletizado óptimo, estable y seguro (BPP)

Controles de Materias Primas

- Microbiológico

Controles Materias Auxiliares Asimilables

- Purezas
- Impurezas
- Microbiológico

Controles de Proceso

- Tª Masa/Tª Materias Primas
- Peso embutición
- Temperatura y tiempo de cocción
- Etiquetado

Controles de Producto Terminado

- Organoléptico
- Microbiológico
- Físico-Químico

Otros Controles

- Detección de metales
- Potabilidad del agua
- Microbiológico ambiental
- Verificación eficacia operarios de limpieza
- Temperatura ambiental de cámaras y salas de trabajo

Controles de Materias Primas

- Físico-Químico